

Sotong (*Sepia sp*) utuh beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku



Daftar isi

Prakata.....	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan	1
3 Istilah dan definisi.....	1
4 Jenis bahan baku.....	1
5 Bentuk bahan baku.....	1
6 Asal bahan baku	1
7 Mutu bahan baku	1
8 Penyimpanan bahan baku	2
Lampiran A <i>Score sheet</i> sotong (<i>Sepia</i> sp) utuh beku	3



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan komoditas sotong (*Sepia sp*) utuh beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh panitia Teknis Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, rapat prakonsensus dan rapat konsesus pada tanggal 29 Nopember 2001 di Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap, Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Peraturan Pemerintah No. 102 tahun 2000 tentang Standardisasi Nasional Indonesia.
2. Keputusan Presiden No. 17 tahun 2001 tentang Badan Standardisasi Nasional.
3. Keputusan Menteri Pertanian No. 41/Kpts/IK.210/2/98 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
4. Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Badan Standardisasi Nasional (Pedoman 8 tahun 2000).
5. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
6. Data dan Informasi teknis dari pihak dan instansi yang terkait.
7. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dalam Makanan.
8. Metoda Analisa dari Bacteriological Analytical Manual (BAM, 1995) dan Association of Official Analytical Chemist (AOAC, 1996).

Sotong (*Sepia sp*) utuh beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan; definisi; jenis bahan baku; bentuk bahan baku; asal bahan baku; mutu bahan baku dan penyimpanan bahan baku.

2 Acuan

Recommended Code of Practice Food Standar Programme Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP 70-1981) for Frozen Fish.

3 Istilah dan definisi

bahan baku sotong utuh beku

sotong (*Sepia sp*) utuh segar dengan mutu yang baik

4 Jenis bahan baku

Bahan baku yang digunakan adalah sotong (*Sepia sp*).

5 Bentuk bahan baku

Bentuk bahan baku berupa sotong (*Sepia sp*) utuh segar yang belum mengalami penyiangan atau pengolahan lain.

6 Asal bahan baku

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar oleh pencemaran kimia, biologi dan fisika.

7 Mutu bahan baku

Bahan baku harus bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan.

Secara organoleptik bahan baku harus mempunyai karakteristik kesegaran sekurang-kurangnya sebagai berikut.

- Kenampakan : utuh, tidak ada cacat fisik, warna abu-abu kebiruan timbul bintik merah sedikit, sedikit berlendir, mata datar.
- Bau : segar, agak netral.
- Tekstur : cukup elastis, kompak.

8 Penyimpanan bahan baku

Untuk mempertahankan mutu bahan baku, sotong harus secepatnya ditangani, apabila terpaksa harus menunggu proses lebih lanjut maka bahan baku harus disimpan dalam wadah yang baik dan diberi es curai secara berlapis sehingga permukaan tertutup es dan atau dengan metoda pendinginan yang sesuai, dengan suhu dingin maksimal 5⁰C, saniter dan higienis.



Lampiran A

Score sheet sotong (*Sepia sp*) utuh beku

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh		
I. Dalam keadaan beku				
1. Kenampakan				
Utuh, rapih, jenis dan ukuran seragam.	9			
Utuh, kurang rapih, jenis dan ukuran seragam.	7			
Utuh, tidak rapih, jenis seragam, ukuran tidak seragam.	5			
Kurang utuh, tidak rapih, jenis seragam, ukuran tidak seragam.	3			
Tidak utuh, tidak rapih, jenis dan ukuran tidak seragam.	1			
2. Pengerinan (dehidrasi)				
Tidak ada pengerinan.	9			
Bagian yang mengalami pengerinan, kurang dari 10%.	7			
Bagian yang mengalami pengerinan 10-30%.	5			
Bagian yang mengalami pengerinan 30-50%.	3			
Bagian yang mengalami pengerinan lebih dari 50%, terbakar beku (<i>freezer burning</i>).	1			
3. Perubahan warna (diskolorasi)				
Belum mengalami perubahan warna.	9			
Bagian yang mengalami perubahan warna kurang dari 10%.	7			
Bagian yang mengalami perubahan 10-30%.	5			
Bagian yang mengalami perubahan warna 30-50%.	3			
Bagian yang mengalami pemucatan lebih dari 50%.	1			
II. Sesudah pelelehan (<i>thawing</i>)				
1. Kenampakan				
Utuh, bersih, tidak ada cacat fisik, tidak berlendir, warna abu-abu kebiruan, cemerlang, mata cembung.	9			
Utuh, kurang bersih, tidak ada cacat fisik, lendir agak tebal, warna abu-abu kebiruan, badan timbul bintik merah kurang dari 10%, kurang cemerlang, mata datar.	7			
Utuh, kurang bersih, ada cacat fisik, warna tertutup dengan timbulnya bintik merah lebih banyak 10-30%, pudar, mata datar.	5			
Beberapa bagian badan terkoyak, kotor, kulit sedikit terkelupas, lendir tebal, warna bintik merah semakin banyak hampir 50%, mata sedikit cekung.	3			
Lendir banyak bagian badan terkoyak, kotor sekali, kulit banyak terkelupas, warna bintik merah hampir menutupi seluruh badan, mata cekung.	1			
2. Bau				
Bau segar, spesifik jenis.	9			
Bau segar, agak netral.	7			
Bau netral.	5			
Timbul bau tengik/asam.	3			
Tengik/asam, busuk.	1			
3. Tekstur				
Padat, kompak, elastis.	9			
Cukup elastis, agak kompak.	7			
Kurang elastis, lunak.	5			
Tidak elastis, mudah terurai.	3			
Lunak, mudah terurai.	1			











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id